

## Overview

# Contentitore Gastronorm GN 1/4 H 100 mm, HACCP, **contacto** Volume 2,8 L

Codice prodotto: R03-5014100



## Price

**9,00 €**

Copilota AI 10,41 € Copilota AI (13.54% risparmio)

Prezzi escl. IVA più costi di spedizione



## Description

- Gastronorm: GN 1/4
- Profondità: 100 mm
- Volume: 2,8 Litri
- Dimensioni Esterne: 265 x 162 mm (L x P)
- Materiale: Polipropilene (PP) bianco-trasparente
- Resistente a temperature da -40°C a +95°C
- Incluso Coperchio con Clip (Colorclip) conforme HACCP
- Dotato di clip colorate per la codifica del contenuto conservato
- Lavabile in lavastoviglie (Idoneo alla lavastoviglie)
- Impilabile (Salvaspazio)

## Product information

<b>Tipo di Attività:</b>	albergo, asili / scuole dell'infanzia, catering, mensa, ristorante
<b>Ambito di Applicazione:</b>	Stoccaggio alimenti, Stoccaggio alimenti, Trasporto alimenti
<b>Attività di Cucina:</b>	congelare / surgelare, stoccare / conservare, trasportare
<b>Esecuzione:</b>	ermetico, impilabile, inodore, per alimenti
<b>Idoneità di Utilizzo:</b>	adatto al microonde
<b>Contenitore GN:</b>	GN 1/4
<b>Capacità:</b>	2,80 Litri
<b>GN Esecuzione:</b>	contenitore GN chiuso, GN HACCP
<b>Serie GN:</b>	GN Serie 50 - PP - HACCP
<b>Profondità GN:</b>	100 mm
<b>Colore:</b>	trasparente
<b>Materiali:</b>	Polietilene (PE), Polipropilene (PP)
<b>Istruzioni di Pulizia:</b>	Lavabile in lavastoviglie
<b>Minimo d'ordine:</b>	2 pz
<b>Disponibilità / Tempi di Consegna:</b>	2 - 5 giorni lavorativi
<b>Modalità di Spedizione:</b>	Spedizione tramite pacco